

ROZKOSZNE MINI KANAPECZKI Z SENSATIONAL BURGEREM

SKŁADNIKI

1 Garden Gourmet Sensational
Burger

2 mini bułki do hamburgerów lub
twarda kanapka do wycięcia

½ awokado

Sok z limonki

Sól i pieprz

Kilka młodych liści szpinaku

1 kawałek czerwonej kapusty

2 pomidorki koktajlowe

Majonez

2 patyczki koktajlowe

🍴 2 PORCJE

🕒 19 MIN

🌱 ŁATWY

Łatwe danie wegańskie na obiad, aromatyczna przekąska, pyszna kolacja czy poczęstunek dla gości? Nie ma problemu! Zainspiruj się naszymi mini burgerami przygotowanymi z wegańskiego Garden Gourmet Sensational Burger. Skosztuj niesamowitego połączenia roślinnego mięsa z delikatnym awokado, chrupiącymi warzywami i świeżym pieczywem. Zjedz samodzielnie lub podziel się z bliską osobą – z pewnością będzie zachwycona. Ten przepis wegański przyrządzisz w niespełna 20 minut, dlatego sprawdzi się doskonale, nawet jeśli na co dzień nie masz zbyt wiele czasu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozgnieć i dopraw awokado

Obierz awokado ze skórki i przelóż miąższ do miseczki. Rozgnieć go widelcem na gładką masę i dopraw solą, pieprzem oraz sokiem z limonki. Całość dokładnie wymieszaj, a następnie odłóż na kilka minut, aby smaki zdążyły się przeniknąć.

2. Uformuj małe placki z Garden Gourmet Sensational Burger i upiecz je

Uformuj dwa małe burgery z Garden Gourmet Sensational Burger. Upiecz je zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Możesz to zrobić na oleju na patelni lub w piekarniku na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Burger roślinny doskonale smakuje także przygotowany we frytkownicy beztłuszczowej.

3. Podpiecz bułki

Przekrój bułki wzdłuż na pół. Opiecz spody na suchej, rozgrzanej patelni do złocistego koloru. Alternatywnie możesz je także włożyć do piekarnika, kiedy burger bez mięsa będzie się piekł. Pamiętaj jednak, że powinny się grzać nie dłużej niż 1-2 minuty, ponieważ w przeciwnym razie zrobią się suche i twarde.

4. Przygotuj pomidorki, kapustę i szpinak

Dokładnie umyj i osusz pomidorki koktajlowe oraz czerwoną kapustę. Pomidorki przelóż do miseczki. Czerwoną kapustę pokrój w cienkie piórka. Szpinak oplucz pod bieżącą wodą, a następnie wyłóż na papierowy ręcznik kuchenny. Na górę połóż jeszcze jedną warstwę papieru i dociśnij, aby pozbyć się nadmiaru płynów.

5. Przygotuj piękne burgery i podawaj!

Spody opieczonych bułek posmaruj grubą warstwą awokado. Na wierzchu rozłóż szpinak i cienko pokrojoną czerwoną kapustę. Następny w kolejce jest burger wegański – połóż go na bułce, szpinaku i kapuście, a następnie przykryj drugą połówką bułki. W gotową kanapkę wbij patyczek z pomidorkiem koktajlowym. Podawaj na talerzu z majonezem położonym do niewielkiej miseczki. Danie wegańskie z Sensational Burgerem jest gotowe – możesz zająć wraz z bliską osobą. Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Rozkoszne mini kanapeczki z Sensational Burgerem](#)